



MENU DU 28 NOVEMBRE AU 2 DECEMBRE 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Betterave vinaigrette	Sardines à l'huile	Accras de morue	Asperge à la crème
Feuilleté au fromage	Charcuterie	Salade piémontaise	Salade niçoise	Concombre à la menthe
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Côte de porc charcutière	Hachis parmentier	Rougail saucisse	Omelette nature	Sauté de volaille
Poisson à la bordelaise	Brandade de morue	Saumonette sauce hollandaise	Merguez	Truite poêlée
Pâtes (locales)	Purée de pdt	Riz pilaf	Semoule	Frites
Chou-fleur gratiné		Carottes Vichy	Ratatouille	Haricots plats
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Brownies ou compote de fruits	Crème aux œufs	Gâteau de yaourt	Cheese cake	Fruits de saison
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	
DÎNER DES INTERNES				
Taboulé	Œuf mayonnaise	Tomates antiboises	Salade Alaska	Le Gestionnaire, Gérard Clément
Menu fromage	Boulettes d'agneau	Baguette flammenkueche	Pizza aux trois fromages	
Petits pois	Tajine de légumes	Salade verte		Le Proviseur, Arnaud Montillon
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
Entremets chocolat	Beignet framboise	Raisins	Panacotta	
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	

Toutes les viandes sont françaises ; les légumes proviennent pour la plupart de producteurs de la région

Ce menu est susceptible de modifications